

## MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

15

## Decreto 83/024

Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional la Resolución GMC N° 13/23 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT)", y deróganse los Decretos 408/97, de fecha 4 de noviembre de 1997 y 303/011, de fecha 23 de agosto de 2011.

(1.277\*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 12 de Marzo de 2024

**VISTO:** la Resolución GMC N° 13/23 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** I) que por la misma se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT)" (derogación de las resoluciones GMC N° 78/94 y 135/96);

II) que las Resoluciones GMC N° 78/94 y 135/96 fueron incorporadas al ordenamiento jurídico nacional por los Decretos N° 408/997, de 4 de noviembre de 1997 y N° 303/011, de 23 de agosto de 2011, respectivamente;

**CONSIDERANDO:** I) que la armonización de los reglamentos técnicos tienen el objetivo de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR;

II) que por el Artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por Ley N° 16.712, de 1 de setiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios, el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2 del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional la norma emanada del Grupo Mercado Común referida en el Visto;

IV) que la actualización proyectada cuenta con la aprobación del Departamento De Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios y División Evaluación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública;

V) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado, no formula objeciones respecto de la internalización, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

**Artículo 1°.-** Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional la Resolución GMC N° 13/23 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integral del mismo, por la cual se aprobó el "Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT)" (derogación de las resoluciones GMC N° 78/94 y 135/96).

**Artículo 2°.-** Deróganse los Decretos N° 408/97, de 4 de noviembre de 1997 y N° 303/011, de 23 de agosto de 2011.

**Artículo 3°.-** El presente Decreto tendrá vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.

**Artículo 4°.-** Comuníquese.  
LACALLE POU LUIS; KARINA RANDO; OMAR PAGANINI;  
ELISA FACIO; FERNANDO MATTOS.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 13/23

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT)  
(DEROGACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 78/94 Y 135/96)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 78/94, 135/96, 38/98 y 45/17 del Grupo Mercado Común

**CONSIDERANDO:**

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiene el objetivo de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR

Que por Resolución GMC N° 78/94 se establecieron los requisitos de identidad y calidad para la Leche UAT (UHT).

Que por Resolución GMC N° 135/96 se aprobó la inclusión del aditivo citrato de sodio, como estabilizador, en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT)

Que resulta necesario actualizar los requisitos de identidad y calidad para la Leche UAT (UHT).

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la leche UAT (UHT)", que consta como anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes. al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art 3 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3), los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar las Resoluciones GMC N° 78/94 y 135/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 12/XII/2023.

CXXVII GMC - Buenos Aires, 15/VI/23

**ANEXO  
REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT)**

**1. ALCANCE****1.1. OBJETIVO**

El presente Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) tiene como objetivo fijar la identidad y las características mínimas de calidad que debe cumplir la leche UAT (UHT).

**1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente RTM se aplica a la leche UAT (UHT) a ser comercializada en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**2. DESCRIPCIÓN**

## 2.1. DEFINICIÓN

Se entiende por leche UAT (UHT) -Ultra Alta Temperatura- a la leche que ha sido sometida a un proceso térmico de flujo continuo desde 135°C durante 10 segundos hasta 150°C durante 2 segundos, o combinaciones de temperatura y tiempo equivalentes, homogenizada y envasada bajo condiciones asépticas, cuyo resultado sea el cumplimiento de los parámetros físico-químicos indicados en el presente RTM y la ausencia de bacterias capaces de proliferar en condiciones normales de almacenamiento y distribución, durante toda su vida útil.

## 2.2. CLASIFICACIÓN

La leche UAT (UHT), de acuerdo con el contenido de materia grasa (4.2.2.1.), se clasifica en:

2.2.1. Leche UAT (UHT) entera.

2.2.2. Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada.

2.2.3. Leche UAT (UHT) descremada.

## 2.3. DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)

Se denomina "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada" o "Leche UAT (UHT) descremada", de acuerdo con la clasificación establecida en el numeral 2.2. Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

## 3. REFERENCIAS

AOAC 2019 21<sup>o</sup> Ed. 947.05  
CAC/RCP57-2004  
ISO 1211 | IDF 1:2010  
ISO 6731 | IDF 21:2010  
ISO 4833-1:2013- Part 1  
ISO 707 | IDF 50:2008

## 4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

### 4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios:

Leche de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionales:

Crema de leche.

### 4.2. Requisitos

#### 4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1 Aspecto:

Líquido.

4.2.1.2 Color:

Blanco.

4.2.1.3 Olor y sabor:

Característicos, sin sabores ni olores extraños.

#### 4.2.2 Características físico-químicas

4.2.2.1 Parámetros mínimos de calidad

| Requisito                       | Leche entera | Leche semidescremada o parcialmente descremada | Leche descremada | Método de análisis                   |
|---------------------------------|--------------|--|------------------|--------------------------------------|
| Materia grasa % m/v             | Min. 3,0     | Mayor a 0,5 y menor a 3,0                      | Máx. 0,5         | ISO 1211   IDF 1:2010                |
| Acidez (g ácido láctico/100 ml) | 0,10 a 0,16  | 0,10 a 0,16                                    | 0,10 a 0,16      | AOAC 2019 21 <sup>o</sup> Ed. 947.05 |
| Extracto seco no graso % (m/m)  | Min. 8,2     | Min. 8,3                                       | Min. 8,4         | ISO 6731   IDF 21:2010               |

#### 4.2.2.2.

Luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C durante 7 días.

- El envase no debe presentar alteraciones.
- La acidez no debe superar en más de 0,02 g de ácido láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
- Las características sensoriales no deben diferir significativamente de las de una leche UAT (UHT) sin incubar.

#### 4.2.3. Acondicionamiento

La leche UAT (UHT) debe ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

## 5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACIÓN

### 5.1. Aditivos

Se acepta el uso de los siguientes estabilizantes:

- Sodio - (mono) Fosfato, Sodio - (di) Fosfato, Sodio - (tri) Fosfato, separados o en combinación, en una cantidad que no supere 0,1 g/100 ml expresados en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.
- Citrato de Sodio. *Quantum satis*.

### 6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el RTM correspondiente.

### 7. HIGIENE

7.1 Los establecimientos y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, debe ajustarse a lo establecido en el RTM específico sobre Buenas Prácticas de Fabricación, y a lo que se establece en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP57- 2004).

7.2 Criterios macroscópicos y microscópicos

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C, durante 7 días, debe cumplir.

| Requisito             | Categorización (I.C.M.S.F.) | Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.) | Método de Análisis     |
|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| Aerobios mesófilos/mL | 10                          | n=5, c=0, m=100                     | ISO 4833:2013 - Part 1 |

**8. PESOS Y MEDIDAS**

Se aplica el RTM correspondiente.

**9. ROTULADO**

9.1 Se aplica el RTM correspondiente.

9.2 El producto se rotula "Leche UAT (UHT) entera" "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" y "Leche UAT (UTH) descremada", según corresponda.

Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/o "Homogeneizada"

Debe indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada." o "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

**10. MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Además de los métodos de análisis indicados en los numerales 4.2.2. y 7.3., pueden ser utilizados métodos de rutina reconocidos por el organismo competente de cada Estado Parte, siempre y cuando se obtengan resultados equivalentes con la metodología de referencia, tengan la sensibilidad analítica requerida para la determinación del valor establecido en el parámetro y estén validados.

En caso de controversia, será decisivo el resultado obtenido con los métodos de referencia indicados en los numerales 4.2.2 y 7.3. Podrán utilizarse versiones más actualizadas de estos métodos solo en caso de que exista acuerdo entre las partes involucradas.

**11. MUESTREO**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma ISO 707 | IDF 50:2008.

**MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL**

**16  
Ley 20.247**

Declárase el día 13 de marzo de 2024 feriado no laborable para la ciudad de Pan de Azúcar con motivo de conmemorarse los 150 años de su fundación.

(1.281\*R)

**PODER LEGISLATIVO**

El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General,

**DECRETAN**

**Artículo 1º.-** Declárase feriado no laborable para la ciudad de Pan de Azúcar el 13 de marzo de 2024, con motivo de conmemorarse los 150 años de su fundación.

**Artículo 2º.-** Otórgase goce de licencia paga durante la fecha indicada en el artículo 1º a los trabajadores de la actividad pública y privada, nacidos o radicados en la ciudad de Pan de Azúcar.

Sala de Sesiones de la Cámara de Senadores, en Montevideo, a 12 de marzo de 2024.

BEATRIZ ARGIMÓN, Presidenta; GUSTAVO SÁNCHEZ PIÑEIRO, Secretario.

- MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL
- MINISTERIO DEL INTERIOR
- MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
- MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
- MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
- MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PÚBLICAS
- MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
- MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
- MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
- MINISTERIO DE TURISMO
- MINISTERIO DE VIVIENDA Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL
- MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL
- MINISTERIO DE AMBIENTE

Montevideo, 12 de Marzo de 2024

Cúmplase, acúcese recibo, comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Nacional de Leyes y Decretos, la Ley por la que se declara el día 13 de marzo de 2024 feriado no laborable para la ciudad de Pan de Azúcar con motivo de conmemorarse los 150 años de su fundación.

LACALLE POU LUIS; PABLO MIERES; NICOLÁS MARTINELLI; OMAR PAGANINI; AZUCENA ARBELECHE; ARMANDO CASTAINGDEBAT; PABLO DA SILVEIRA; JOSÉ LUIS FALERO; ELISA FACIO; KARINA RANDO; FERNANDO MATTOS; EDUARDO SANGUINETTI; RAÚL LOZANO; ALEJANDRO SCIARRA; ROBERT BOUVIER.

**GOBIERNOS DEPARTAMENTALES  
INTENDENCIAS  
INTENDENCIA DE CANELONES**

**17**

**Resolución 1.743/024**

Déjase sin efecto la Resolución 24/1100, reglamentaria del Decreto Departamental 14/023, por el que se aprobó la Ordenanza de Venta en Ferias, Espacios Públicos y Colectivos.

(1.312\*R)

| Resolución  | Expediente         | Fecha      |
|-------------|--------------------|------------|
| Nº 24/01743 | 2012-81-1130-00001 | 08/03/2024 |

**VISTO:** que por Resolución Nº 24/01100 de fecha 09 de febrero de 2024 se reglamentó el Decreto Nº0014/023 de la Junta Departamental de Canelones donde se aprueba la Ordenanza de Venta en Ferias, Espacios Públicos y Colectivos;

**RESULTANDO:** que se padeció error en la redacción del la misma;

**CONSIDERANDO:** que se hace necesario dejar sin efecto la citada Resolución;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto corresponde dictar acto administrativo;

**EN ACUERDO CON LA DIRECCIÓN DE CONTRALOR**

**EL INTENDENTE DE CANELONES**

**RESUELVE:**

**1.- DEJAR SIN EFECTO** la Resolución Nº 24/01100, por los motivos expuestos en el proemio de la presente Resolución.